

## I. はじめに

厚生労働省は、我が国の食品産業に HACCP を制度化するための具体的な枠組み等について、2016年3月から「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を9回開催し、コーデックス HACCP の7原則を要件とする基準を原則として適用するが、この原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者や一定の業種で弾力的な運用を可能とするため、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の基準も併せて導入することになり、全ての食品事業者が制度化の対象となりました。

このような状況下、小規模事業者が多数を占める煮豆業界にあって、HACCP の制度化に対応し、製造事業者の早期の HACCP 導入を図るため、今般、農林水産省、厚生労働省、一般財団法人食品産業センターの指導のもと、小規模事業者でも実践可能かどうかの検証を行い、「煮豆製造業における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を新たに作成しました。

一般的に煮豆は固い乾燥豆を水で戻し、相当時間の高い温度で煮る為、煮上り直後では、殺菌された状態となります。また、煮豆は比較的低い水分活性の設計となっている上、その水分活性の違いにより、充填包装後、レトルト処理、冷蔵流通、湯殺菌といった対策をとっており、今まで食中毒の事例はほとんどありません。

但し、異物混入の問題は原料に由来するものと、工場内の混入が考えられ、各々これを防ぐことが必要です。

そこでこの手引書では、3つのパターンに製造工程を分け、パターン毎に一般衛生管理ポイントと特に重要な重点管理のポイントを管理基準として、製造者が容易に取り組めるよう焦点を絞り、これを継続的に記録し活用することにより製品の安全性を確保していく科学的な衛生管理の手法として取りまとめております。

製造者の皆様におかれましては、本手引書を活用され、食品の安全性確保の自主的な取り組みを一層促進するため、一般衛生管理及び HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を「見える化」し、これを実践することにより、煮豆製造に係わる信頼性の更なる確保につながることを願っております。

全 国 調 理 食 品 工 業 協 同 組 合